

Eindejaarsmenu's

2018

Kerstavond/ Kerstdag/ Nieuwjaarsdag

Carpaccio van zeeduivel en kreeft,
granaatappel en avocado

Jacobschelpen/ gelakt buikspek/
cantharellen/ gel van geroosterde paprika

Fazant, cranberrycompote,
dauphine-aardappelen
saus van ganzenlever

Structuren van chocolade met
crèmeux van banaan en caramel

Prijs van dit menu: € 57,00

Met champagne Hugues D'orfeuille, wijnen,
tafelwater en koffie : € 82,00

Nieuwjaarsdag volzet



Restaurant Forum

Rijksweg 42 8820 Torhout



Oudejaarsavond (volzet)

Gerookte caneton eend/ geschaafde
ganzenlever/ gemarineerde peer

Krokante langoustinestaartjes/
spinaziecrème/ gedroogde Serrano

Rouleau van kwartel en truffel/
de boutjes gekonfijt met tijm/
crème van pompoen en sinaas

Sweet en fruit delight/ espuma van
passievrucht/ à la minute amandelijs

Prijs van dit menu met Champagne, wijnen,
tafelwater en koffie inbegrepen € 97,00 p.p.

Uw reservatie is definitief na overschrijving van het
volledige bedrag op onderstaande rekening, met
vermelding van naam en aantal personen.

Forum BVBA
BE83 7512 0522 0415
BIC AXABBE22

Wij verwelkomen u vanaf 19u30

www.restaurantforum.be

051/725485

info@restaurantforum.be

Gastronomie bij u thuis met onze
afhaalgerechten.

Koude aperitiefhapjes € 3,50 (p.p.)

Roulade van Serrano en ganzenlever

Sushi van koningskrab

Dariole van gerookte en rauwe zalm

Gepocheerde oester, kruidendressing

Warme aperitiefhapjes € 4,50 (p.p.)

Filodeegje met scampi en koriander

Gegratineerde oester

Gevuld patatje met spek

Preitaartje

Zeevruchtenschotel € 45,00 (p.p.)

½ kreeft, oesters, grijze garnalen,

wulken, krab, langoustines,

Venusschelpen, clams, kreukels

Met salades, rauwkost, sausjes en broodjes:

Canadese kreeft (800gr st.)

1/2 kreeft, "Belle-Vue" € 22,00

1/2 kreeft, geroosterd € 24,00

1/2 kreeft, "Nantua" € 24,00

1/2 kreeft "Thermidor" € 24,00

Kreeftbereidingen worden met rijst geleverd.

Alle gerechten worden per portie verpakt of op het bord geschikt.

Uw gemak staat voorop, telkens wordt de oventemperatuur en de opwarmtijd vermeld.

Wij schikken de warme gerechten zodanig dat u zo goed als geen tijd verliest bij het dressereren.

Wij werken uitsluitend met dagverse ingrediënten, daarom graag uw bestelling ten laatste 2 dagen vooraf plaatsen.



Afhaalmenu

Gerookte caneton eend/ geschaafde ganzenlever/ gemarineerde peer

Krokante langoustinestaartjes/
spinaziecrème/ gedroogde Serrano

Rouleau van kwartel en truffel/
de boutjes gekonfijt met tijm/
crème van pompoen en sinaas

Sweet en fruit delight/ mousse van
passievrucht/ mangospiegel

Prijs per persoon: € 57,00

